

**formaggio
affumicato**

10 cucchiaini colmi di riso

20 gr di burro

120 gr di formaggio affumicato

1 litro di brodo vegetale

1 dl di vino bianco secco



FACILEeBUONO

Idea risotto



Ecco come si fa. Prepariamo il brodo vegetale, un po' leggero in quanto il formaggio darà già gusto.
Rosoliamo il burro e tostiamo il riso.
Spruzziamo con il vino bianco e continuiamo a rimestare lasciando evaporare il vino.
Aggiungiamo poco alla volta il brodo e aggiungiamone altro man mano che asciuga.
Rimestiamo di continuo e a cottura ultimata aggiungiamo il formaggio affumicato tagliato a cubetti.
Amalgamiamo per bene, togliamolo dal fuoco e lasciamo riposare alcuni minuti prima di servire.

Questo risotto al formaggio affumicato è facile da preparare, particolare nel suo gusto e di sicuro saprà prendere per la gola i vostri ospiti.